Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1599 (2005) (Arabic): WHIPPING CREAM POWDER WITH VEGETABLE FATS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٥٩٩/ ٢٠٠٥

مسحوق الكريمة نباتية الدهن المعدة للخفق

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٩٩ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " مسحوق الكريمة نباتيه الدهن المعدة للخفق تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٤

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

مسحوق الكريمة نباتيه الدهن المعدة للخفق

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمسحوق الكريمة نباتية الدهن المعدة للخفق وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

هو المنتج الجاف المتحصل عليه من الالبان منزوعة الدسم كليا أو جزئيا والمضاف اليه دهون أو زيوت نباتيه أو مخاليط منها ومثبتات القوام والمستحلبات ومكسبات الطعم والرائحة .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٣/ ٢ تكون المواد النشويه فى المنتج بنسبة اضافتها كمثبتات

٣/ ٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٤ لاتقل نسبه الدهن فى المنتج عالى الدسم عن ٤٢٪ ولاتقل فى المنتج منخفض الدسم عن ٢١٪.

٣/ ٥ لاتقل نسبه بروتين اللبن فى المنتج عن ٨٪.

٣/ ٦ لاتزيد نسبه الرطوبة فى المنتج على ٥٪.

٣/ ٧ لاتزيد نسبة الرماد على ٣٪.

٣/ ٨ لايزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج عن المسموح به فى الزيت أو الدهن المستخدم.

٣/ ٩ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذه الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنه دستور الاغذيه الدوليه.

٣/ ١٠ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وافرازتها السامة.

٣/ ١١ لايزيد العد الكلى للبكترياعلى ١٠٠٠٠ خليه/ جرام.

٣/ ١٢ يكون المنتج خاليا من ميكروب السالمونيلا فى ٢٠٠جرام.

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من ميكروب استافيلوكوكس أوريس وسمومها.

٣/ ١٤ لايزيد العد الكلى لبكتريا المجموعة القولونية على ١٠خلية/ جرام.

٣/ ١٥ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٦ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشريشيا كولاى.

٣/ ١٧ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٨ لايزيد عد جراثيم الفطر والخميرة على ١٠٠خليه/ جرام.

٣/ ١٩ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيله فى الاغذيه " ٠

٣/ ٢٠ تكون متبقيات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢١ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٢ لاتزيد فترة صلاحية مسحوق الكريمة عالية الدسم ومنخفضة الدسم على ٢٤شهر للعبوات المعدنية المعبأة تحت غاز خامل ومفرغة الهواء وكذلك العبوات المانعة لتسرب الرطوبة ومفرغة الهواء ولاتزيد على ١٢شهراً للعبوات الأخرى على درجة حرارة مناسبة.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج طبيعيا فى صفاته من حيث المظهر والطعم والرائحة.

٤/ ٢ يجوز أضافة السكريات الطبيعية.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولاتؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائيه " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذئيه المعبأه " على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الاصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغة أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية أن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ تدون عبارة (مسحوق كريمة نباتية الدهن معده للخفق أو مسحوق الكريمة المعدة للخفق نباتيه الدهن) بنفس البنط. مع ذكر عباره محلاه فى حالة اضافه السكريات الطبيعية.

٥/ ٢/ ٤ نسبه الدهن و/ أو عبارة عالى الدسم أو منخفض الدسم.

٥/ ٢/ ٥ نوع الدهن النباتى المضاف.

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمكونات.

٥/ ٢/ ٧ بيان بالمواد المضافه فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج- وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٩ الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٢/ ١٠ اشتراطات الحفظ والتداول.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيلة.

٥/ ٢/ ١٢ طريقة الاستعمال.

٥/ ٢/ ١٣ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥ (الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها)

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

البان منزوعة الدسم	Skimmed Milk
البان منزوعة الدسم جزئيا	Partly Skimmed Milk
مثبتات القوام	Stabilisers
المستحلبات	Emulsifiers
مكسبات الطعم والرائحة	Flavours
ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس	*Listeria monocytogenes*
خليه/ جرام (وحدة مكونة للمستعمره)	CFU/ G

٨- المراجع

1- Codex Stan 207-1999

Codex Standard For Milk Powders And Cream Powder

2- Robinson, R.Kand Fifst, MA, Dphil 1990

Dairy Microbiology vol. 1 and 2.

Ed Elsevier Applied Science, London and New York.

3-Foster, Edwin M. and et al. (1983)

Dairy Microbiology

Ridgview Pub.Co.USA

الجهات التى أشتراكت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- معامل وزارة الصحة .
- مصلحة الكيمياء .
- كلية الزراعة – جامعة القاهرة.
- المركز القومى للبحوث .
- معهد التغذية .
- معهد بحوث الانتاج الحيوانى قسم تكنولوجا الالبان.
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات .
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- غرفة الصناعات الغذائية .
- وزارة التموين .
- وزارة الزراعة .
- شركة مصر للالبان .
- شركة جهينة للالبان .
- شركة انجوى .
- شركة نستله .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1599/ 2005

WHIPPING CREAM POWDER WITH VEGETABLE FATS

ICS : 67. 100. 99

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality